【陈年老酒】91年怀酒 53%度 酱香型 曾多次获奖产品

产品名称	【陈年老酒】91年怀酒 53%度 酱香型 曾多次获奖产品
公司名称	珠海市香洲鼎辉商行
价格	85.00/瓶
规格参数	品牌:怀酒 卫生许可证:黔D270x(优级) 商品条形码:无
公司地址	中国 广东 珠海市香洲区 锦柠路624号
联系电话	86 0756 6155562

产品详情

品牌	怀酒	卫生许可证	黔D270x(优级)
商品条形码	无	产品标准号	无
净重	500（ml）	保质期	100（年）
酒精含量	53（%）	原料与配料	高粱、小麦、水
生产厂家	贵州怀酒厂	OEM	否
原产地	贵州	特产	是
储藏方法	阴凉处	生产日期	1991年

【陈年老酒】91年怀酒 53%度 酱香型 多次获奖

酒名：怀酒

产品标准：黔d270x(优级)

酒精度：53%±1%（v/v）

净重量：500ml±3%

配料：高粱、小麦

厂家：贵州怀酒厂

厂址：仁怀县中枢镇

怀酒产于中外驰名的“ 国酒茅台 ”的故乡—贵州省仁怀县城。本品选用当地盛产之优质高粱、小麦作原料。取用这里享有盛名的葡萄井矿泉水，按茅台酒的传统操作工艺精心酿制、贮存，勾兑而成。具有酱香突出、优雅细腻，酒体醇厚丰满，入口舒适，空杯留香悠长的独特风格。

〓奖 项〓

八六年荣获贵州省第四届名酒金尊奖

八八年荣获中商部金爵奖

首届中国食品博览会金奖

全国优质保健产品金鹤杯奖

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

★大量订购请咨询客服获得更优惠价格★

实拍细节图

↓

▲

怀酒产于中外驰名的“ 国酒茅台 ”的故乡—贵州省仁怀县城。本品选用当地盛产之优质高粱、小麦作原料。取用这里享有盛名的葡萄井矿泉水，按茅台酒的传统操作工艺精心酿制、贮存，勾兑而成。具有酱香突出、优雅细腻，酒体醇厚丰满，入口舒适，空杯留香悠长的独特风格。

怀酒，贵州怀酒厂酿造。是以当地名泉葡萄井水酿制而得，享有“ 佳酿美酒 ”的美誉，该厂始建于1951年，其前身属仁怀县轻工系统的一个综合性加工厂。1954年初改名为国营仁怀县酒厂，生产曲酒、高粱酒兼酿包谷烧酒。1958年该厂生产的高粱酒送贵州的轻工业厅评得肯定。1973年试制曲窖酒，聘请原茅台酒厂李兴发酒师（注：原恒兴酒房酒师）按国酒工艺要求生产：即伏天制曲、重阳下沙、两次投料、九次堆积、八次蒸煮、七次取酒，整个生产周期为一周年。酿得的酒还要按轮次、香型不同分坛密封存放，使之醇化。周期为一周期长达三年至五年，再用更长年限的老酒渗和勾兑方能装瓶的独特工艺，是其它香型的白酒望尘莫及的。它为中国酒都增添了流芳溢彩的艳丽。怀酒，问世以来，坚持以“ 质量第

一、信誉第一、管理第一、效益第一”的原则。使产品质量不断提高。各项理化卫生等指标达到国家颁布的标准。从1973年出产第一瓶“曲酒”（正式的瓶装产品）以来，就得到酒都（当时仁怀县）市民的充分肯定和赞赏。并成为国家机关指定为计划用酒的待遇。由于供不应求，影响力不断扩大，在1978年进行第一次扩建。该产品在历次评酒会上结论：酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚丰满、入口舒畅绵甜、空杯留香持久、酒体微黄透明，具有大曲酱香型酒的典型风格。又在1988年进行大规模的生产扩建，并在当年正式更名为“贵州怀酒厂”。在此期间产品有“金怀”53°怀酒、平装53°“怀酒”、斤装怀酒、半斤装平装怀酒，另还有平装裸瓶的53°怀酒、半斤装裸瓶的怀酒，产品结构逐于成熟化、系列化。

酱香型白酒的生产工艺：

在茅台镇任何一瓶纯正的酱香型白酒，从生产到出厂至少经历五年。其酿造工艺完全是顺应自然规律性的，严格按照端午采曲、重阳投料，九次蒸煮、八次加曲、八次堆积入池发酵、七次取酒，历时整整一年。再经最少３年以上的窖藏，以及酿酒技师的精心酿造，反复调剂，采用先进的蒸馏酒酿造工艺及设备精心配制，才上市销售，出厂时间至少五年。酿造工艺之复杂，是其它任何白酒都做不到的，也是茅台镇酱香白酒最优秀、最独特之处。

◆◆

为什么离开了茅台镇就生产不出高品位的酱香型白酒？

这从茅台酒厂未能成功搬迁就足以证明。经过专家证明主要有以下几个方面：

得天独厚的地理位置：

茅台镇周围都是海拔1000多米的高原。到此是陡落下300多米的河谷，衔山环抱，几乎密不透风，是最难得的酿酒圣地，且茅台镇的地质地貌非常特殊：专家考证，紫色砂页岩，砾岩形成于7000万年前，表层发育成紫色土层，酸碱适度，渗水性好，既溶解了多种有益的微量元素，又滤出了纯净无菌的清冽泉水。中科院土壤专家实地考察后的结论为——茅台这种紫色钙质土全国少有，是茅台镇酱香白酒生产的重要基础。

优质的水源：

其外，酿酒离不开水，水是构成酒成品的主要因素之一，优良的水质不仅能提高酒的质量，还能赋予酒特殊的风味。茅台镇位于赤水河之畔，因周围酒厂林立且多出名酒故被誉为“美酒河”，该水系含有170多种清澈无污的微量元素和矿物质现已被定为国家级生态保护区，周围不允许建有污染源的工厂。

不可复制的气候条件：

更为独特的是，茅台镇这一带湿润，闷热的气候，形成了独特的微生物菌群。因这些微生物在酒曲和原料上的繁殖，以及其复杂的生物代谢机理，使茅台镇酱香白酒的风味成份更加复杂，协调。这是其它地方所无法模拟的。经实践在贵州茅台以外的地区建厂，即使严格按照茅台镇酱香白酒的工艺技术生产，也无法酿制出真正的茅台镇酱香白酒。

更多老酒推荐→